

HUELLAS

Cabernet Sauvignon

2016

Viñedo:

Nuestro vino Cabernet Sauvignon proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas.

Nuestro Cabernet Sauvignon proviene de los viñedos Nilahue plantados el año 1998 en el valle del Colchagua Costa y de los cuarteles de "Santa Lucila" en el campo de Curicó Andes. Ambas propiedades se encuentran conducidas en Espaldera con un marco de plantación de 1,2 x 2,2m y están equipados con riego tecnificado por goteo, lo cual permite evitar cualquier estrés hídrico antes de la cosecha.

El manejo de follaje comienza en primavera con la eliminación de los brotes que se encuentran fuera de intención de poda. Con el propósito de mejorar la exposición solar de los racimos y ayudar a una mejor ventilación, a fines de diciembre se realiza un deshoje por el lado de la espaldera que recibe el sol de la mañana. Asimismo, durante el período de la cuaja se efectúa un raleo de ajuste de carga conducente a obtener un rendimiento de 12 toneladas por hectárea, eliminando racimos de brotes cortos, aglomerados y aquellos racimos que no lograrán una pinta adecuada.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Vinificación:

La mayor parte de la uva fue cosechada a mano entre la segunda y tercera semana de abril y una pequeña porción en forma mecánica, lo que favorece la realización de la cosecha en el momento óptimo de madurez de las uvas. Una vez recepcionada la uva en la bodega, los racimos son despalillados cuidando un mínimo rompimiento de las bayas. El 100% de la uva fue fermentada en estanques de acero inoxidable por un período de 7 a 10 días a una temperatura que fluctuó entre 26°C y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron de 2 a 3 remontajes por día para obtener así una máxima expresión frutal en la mezcla final. Posteriormente parte de la mezcla reposó en barricas usadas de roble francés por 5 meses antes del embotellado. Luego de una filtración, el vino fue embotellado.

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	12,5°
pH:	3,65
Acidez Total:	5,0 g/l tartárica
Azúcar:	3,9 g/l

Notas de Cata:

Este vino destaca por su color rojo rubí con matices violáceos. La nariz se presenta con mucho carácter, con aromas a frutas rojas maduras como frutillas, acompañadas de sutiles notas a tabaco, chocolate y vainilla.

En boca se presenta balanceado, con estructura, volumen y gran armonía entre la frutalidad y los sabores ahumados.

Maridaje:

Carnes rojas a la parrilla, guisos. También vegetales a la cacerola, empanadas y carnes aliñadas con especias.

